

## CONTEXTE

Le CAP Pâtisserie est une formation spécifique qui prépare exclusivement à la production de desserts.

Si le contexte professionnel d'un pâtissier peut exercer une grande influence sur son quotidien, la nature de ses missions reste sensiblement la même : la fabrication de desserts.

Ce professionnel met à la fois en œuvre :

- Des savoir-faire techniques
- Et des savoirs artistiques

Ce qui demande une grande motivation.  
Il est donc fondamental d'être passionné, pour devenir pâtissier.

## OBJECTIF PROFESSIONNEL ET OPERATIONNEL

Ce CAP forme des professionnels capables de fabriquer à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

*L'objectif premier de l'alternant est :*

- D'obtenir le CAP Pâtissier.

Et pour y parvenir il doit, atteindre les objectifs fixés par le référentiel du diplôme.

*Les alternants sont formés :*

- À préparer :
  - Des pâtisseries
  - Des éléments de garniture à partir de crèmes
  - Des produits salés tels que des quiches ou pizzas.
- Et à organiser leur fabrication
- Gérer les stocks de produits
- A présenter et décrire les produits.



**A noter :**

Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

*Ils apprennent à assurer :*

- La préparation
  - La cuisson
  - La finition
  - La décoration
- De pâtisseries  
à base  
de pâtes

**A savoir**

- Au cours de leur formation, les alternants développent des compétences en matière de créativité et acquièrent des « tours de main ».
- Ils apprennent à choisir avec goût et méthode les bons ingrédients et à jouer sur les formes et les couleurs pour soigner la présentation de leurs produits.
- Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente et participe ainsi à la commercialisation.

*Il exerce son activité dans le respect :*

- Des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- Des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.
- Des normes d'hygiène, de sécurité, de santé et de traçabilité conformément à la législation en vigueur.

**RNCP 38765– CAP PATISSIER –**

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38765/>

## PUBLIC VISE

Consulter les liens suivants :

En Contrat d'apprentissage : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F2918>

En contrat de professionnalisation <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F15478>

## MODALITES / DELAIS D'ACCES

En amont de la contractualisation le candidat doit :

- Contacter le CFA sur site
- Participer à l'une des réunions d'informations sur invitation transmise par mail.
- Un dossier d'inscription lui sera remis à la fin de la réunion.

## PERIODE ENTREE EN FORMATION

Début du cycle de formation : **Mois de septembre.**

Notre campagne de recrutement débute le **1<sup>er</sup> avril** et s'achève le **31 décembre** de chaque année.

## PREREQUIS / CONDITIONS D'ACCES

- A l'issue de la classe de 3<sup>ème</sup>
- Être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche.
- L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond au métier visé.

## MAITRE D'APPRENTISSAGE OU TUTEUR

Un maître d'apprentissage ou un tuteur doit être désigné par l'entreprise pour accompagner l'alternant tout au long de son parcours et assurer la liaison avec le CFA.

À défaut de dispositions conventionnelles, le maître d'apprentissage ou tuteur doit :

- Détenir un diplôme ou un titre relevant du même domaine et d'un niveau au moins équivalent à celui préparé par l'apprenti.
- Justifier d'au moins une année d'activité professionnelle en rapport avec la qualification visée, **Où**
- Avoir exercé pendant au moins 2 ans une activité en rapport avec la qualification préparée par l'apprenant.

Nombre d'apprentis encadrés en contrat d'apprentissage	Jusqu'à <b>2 apprentis + 1 redoublant.</b>
Nombre de salariés encadrés en contrat de professionnalisation	<b>3 personnes</b> si le tuteur est salarié.
	L'employeur peut assurer lui-même le tutorat s'il remplit les conditions de qualification et d'expérience. Dans ce cas, il peut suivre <b>2 personnes.</b>



### A noter :

L'employeur doit veiller à ce qu'il bénéficie de formations lui permettant d'exercer sa mission et de suivre la formation de l'alternant (évolution du contenu et des diplômes).

## DUREE, CALENDRIER ET LIEU DE REALISATION

### Durée totale de la formation

800 heures soit 2 ans

### Lieu de déroulement de la formation

Au CFA CMARG situé au 41 Zone Artisanale GALMOT- 97300 Cayenne.

### Le rythme de l'alternance

1 semaine au CFA, puis 2 semaines en entreprise : Selon un calendrier annuel mis en place par le CFA CMARG.

## Calendrier

L'établissement met à la disposition des alternants, des employeurs et des parents (si alternant mineur) un site, le portail [Net-Y Paréo](#), qui leur permet de consulter de nombreuses informations importantes concernant le déroulement de la formation.

*Le CFA fournira aux intéressés une fois l'inscription validée :*

- ❑ Le lien de connexion au portail
- ❑ Des identifiants qui leurs sont personnels.

## MODALITES PEDAGOGIQUE, SUIVI ET SANCTION DE LA FORMATION

### Modalités pédagogiques et suivi

- ❑ Formation en présentiel en centre selon, le calendrier de l'alternance et l'emploi du temps de la filière.
- ❑ Évaluation formative tout au long de la formation permettant un suivi régulier des progrès, des acquis et des activités au CFA et en entreprise.
- ❑ Des évaluations théoriques afin de maintenir un travail constant et vérifier l'acquisition des compétences et connaissances.
- ❑ Des visites en entreprises, à raison de 2 par an et par filière sont organisées par les formateurs, leurs permettant d'ajuster les apprentissages.
- ❑ Des conseils de classes sont organisés par le CFA à raison de 2 par filière et par an.
- ❑ Des examens blancs sont organisés pour préparer au mieux l'examen final.
- ❑ Évaluation certificative conforme aux modalités du RECTORAT.
- ❑ Les alternants de 2<sup>ème</sup> année bénéficient d'une semaine de révision avant les examens finaux.
- ❑ Le CFA prend en charge l'inscription des alternants aux épreuves d'examens, conformément au calendrier du RECTORAT.

### Méthodes pédagogiques

- ❑ Situations de formations en salles (apports théoriques)
- ❑ Situations de formation en atelier (apports pratiques)
- ❑ Retours d'expérience
- ❑ Travaux collaboratifs

### Moyens humains

- ❑ Formateurs d'enseignements professionnels
- ❑ Formateurs d'enseignements généraux
- ❑ Un responsable pédagogique
- ❑ Un CPE

### Moyens et / ou outils pédagogiques

- ❑ Ateliers avec matériels et appareils professionnels
- ❑ Salles de formation équipées
- ❑ Un centre de ressources et d'aide à la formation
- ❑ Outillage individuel et / ou collectif

### Sanction de la formation

- ❑ Diplôme CAP Pâtissier
- ❑ Relevé de notes
- ❑ Procès-verbal de délibération : Liste des admis pour affichage du RECTORAT.

## CONTENU DE LA FORMATION

Le programme du **CAP Pâtissier** est défini dans le référentiel du diplôme, accessible par le lien suivant :

[https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/cap\\_patis.html](https://referentiels-professionnels.eduscol.education.fr/cap_patis.html)

### Autres liens de références

RNCP du diplôme :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/38765/>

Fiches métiers des formations proposées :

[Offre de formation du CFA – CMA GUYANE \(cma-guyane.fr\)](https://www.francecompetences.fr/offre-formation/cfa-cma-guyane)

## Activités visées

### *Produire des petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage*

- Approvisionnement et stockage
- Organisation du travail selon les consignes données
- Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes

### *Produire des entremets et petits gâteaux*

- Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits
- Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux
- Montage et finition d'entremets et de petits gâteaux
- Valorisation des produits finis

## Compétences attestées :

### *Production de petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage (correspond à l'épreuve EP1 - Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage)*

- Gérer la réception des produits
- Effectuer le suivi des produits stockés
- Organiser son poste de travail
- Appliquer les règles d'hygiène
- Élaborer des crèmes selon leur technique de fabrication
- Assurer la préparation, la cuisson et la finition de pâtisseries : à base de pâtes, petits fours secs et moelleux, meringues
- Évaluer sa production

### *Français*

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

### *Éducation physique et sportive*

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner
- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

### *Production d'entremets et petits gâteaux (correspond à l'épreuve EP2 - Entremets et petits gâteaux)*

- Organiser la production
- Préparer des éléments de garniture
- Préparer les fonds d'un entremets et/ou des petits gâteaux
- Monter, garnir et glacer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Décorer un entremets et/ou des petits gâteaux
- Valoriser la pâtisserie élaborée
- Mesurer le coût des produits fabriqués

### *Mathématiques et physique-chimie*

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage approprié

### *Prévention - santé – environnement*

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

## Langue vivante étrangère

L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :

- ❑ Comprendre la langue orale
- ❑ Comprendre un document écrit
- ❑ S'exprimer à l'écrit
- ❑ S'exprimer à l'oral en continu
- ❑ Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

## Histoire-géographie

- ❑ Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser
- ❑ S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie

## Enseignement moral et civique

- ❑ Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
- ❑ Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement

Ces 2 matières ont un savoir en commun :

- ❑ Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République.

## TARIFS

**En Contrat d'apprentissage et en contrat de professionnalisation** : Le coût de la formation est calculé par l'OPCO en fonction d'un niveau de prise en charge déterminé par la branche professionnelle ou France Compétences.

- ❑ Ce niveau varie en fonction de la formation visée et de l'OPCO qui la finance.

## REMUNERATION DE L'ALTERNANT

Selon l'âge et l'année d'exécution du **contrat d'apprentissage** : entre 27 et 100 % du Smic ou du SMC (salaire minimum conventionnel de l'emploi occupé) pour les plus de 21 ans.

**En contrat de professionnalisation** : Entre 55 et 100 % du Smic selon l'âge et le niveau de qualification avant le contrat ; 85 % du salaire minimum conventionnel de branche s'il est plus favorable et si la personne a 26 ans et plus.



### A noter :

Le gouvernement a mis à disposition un simulateur du salaire d'un salarié en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation accessible par le lien suivant :

<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/R63645>

## ECHEC A L'EXAMEN FINAL

### Le redoublement ou prolongation / prorogation du contrat

#### En contrat d'apprentissage

Selon **L'Art.L.6222-11 du Code du trav.** : Si échec aux examens de sa dernière année, le contrat peut être prolongé, sur une durée maximale d'1 an.

#### Selon deux modalités différentes soit par :

- ❑ La prorogation du contrat initial, avec l'accord de l'employeur, dans la même entreprise.
- ❑ La conclusion d'un autre contrat avec un nouvel employeur.

### En contrat de professionnalisation

Lorsqu'il est conclu en **CDD**, il a pour durée celle de l'action de professionnalisation envisagée :

❑ Il peut être renouvelé 1 fois si le bénéficiaire n'a pas pu obtenir la qualification envisagée.



#### A noter :

**Article R6222-48 Code du trav.** : si l'état de handicap l'exige la durée du contrat est prolongé d'un an au plus, sans que cela fasse obstacle à la conclusion d'un nouveau contrat avec un autre employeur, s'il y a eu échec à l'obtention du diplôme ou du titre professionnel, en application du **2° de l'article L. 6222-11**.

### Conservation des notes

Tous les candidats, peuvent demander à bénéficier : de la conservation des notes, **égales ou supérieures à 10/20** ; des notes obtenues à l'examen et aux différentes épreuves **pendant 5 ans**, à compter de leur date d'obtention.

❑ Ils peuvent aussi choisir de renoncer à un bénéfice.



#### A noter :

Un diplôme est toujours délivré en exemplaire unique.

Mais vous pouvez obtenir une attestation de réussite et / ou votre relevé de notes, qui vous sera délivrée après vérification du procès-verbal de délibération, via le lien suivant :

<https://www.ac-guyane.fr/demande-d-attestation-de-reussite-etou-de-releve-de-notes-123047>

## A L'ISSU DE L'OBTENTION DU DIPLOME

### Débouchés

*Le ou la titulaire du CAP exerce dans :*

- ❑ Des pâtisseries
- ❑ Des boulangeries
- ❑ Des chocolateries artisanales ou industrielles
- ❑ Des grandes et moyennes surfaces (rayon pâtisserie)

*Il ou elle peut également exercer en restauration :*

- ❑ Commerciale (poste pâtisserie)
- ❑ Spécialisée (salon de thé).

### Poursuite de formation

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études :

En 1 an en certificat de spécialisation (CS)

Où

En 1 an ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

*Exemple(s) de formation(s) :*

- ❑ CAP boulanger
- ❑ CAP chocolaterie-confiserie
- ❑ CAP glacier fabricant
- ❑ CS (ex MC) pâtisserie de boutique
- ❑ CS (ex MC) techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- ❑ Bac pro boulanger-pâtissier
- ❑ BP boulanger
- ❑ BTM pâtissier confiseur glacier traiteur
- ❑ BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur

## PUBLIC EN SITUATION DE HANDICAP

Vous disposez au sein du CFA d'un **Référent Handicap**, placé sous l'autorité du Directeur.

□ Il veille à la prise en compte de l'accueil des apprenants en situation de handicap par l'ensemble des acteurs de l'établissement

□ Il accompagne les alternants tout au long de leur formation.

*Il est votre interlocuteur privilégié :*

□ Dans vos démarches et s'assure que vous puissiez accéder à la formation dans les meilleures conditions possibles, sur le principe de l'équité.

□ De vos familles ainsi que des équipes pédagogiques pour la prise en compte de votre situation de handicap au CFA et en entreprise.